Deutscher Bundestag
3. Wahlperiode

Drucksache 385

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
11 — 65100 — 5130/57

Bonn, den 13. Mai 1958

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Hiermit übersende ich den von der Bundesregierung beschlossenen

Entwurf eines Gesetzes zu dem Internationalen Übereinkommen zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein

nebst Begründung mit der Bitte, die Beschlußfassung des Deutschen Bundestages herbeizuführen. Das Übereinkommen ist im französischen Wortlaut und in deutscher Übersetzung beigefügt (Anlage 1).

Federführend sind die Bundesminister des Auswärtigen und für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Der Bundesrat hat in seiner 188. Sitzung am 14. Februar 1958 gemäß Artikel 76 Abs. 2 des Grundgesetzes beschlossen, zu dem Entwurf, wie aus der Anlage 2 ersichtlich, Stellung zu nehmen. Im übrigen hat der Bundesrat gegen den Entwurf keine Einwendungen erhoben.

Die Auffassung der Bundesregierung zu der Stellungnahme des Bundesrates ist in der Anlage 3 dargelegt.

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers

Ludwig Erhard

Druck: Bundesdruckerei Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger
Bad Godesberg, Goethestr. 54, Telefon 3551

Anlage 1

Entwurf eines Gesetzes zu dem Internationalen Übereinkommen zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein

Der Bundestag hat das folgende Gesetz beschlossen:

Artikel 1

Dem von dem Bevollmächtigten der Bundesrepublik Deutschland in Paris unterzeichneten Internationalen Übereinkommen vom 13. Oktober 1954 zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung [illegible]eurteilung von Wein wird zugestimmt. Das Übe[illegible]inkommen wird nachstehend veröffentlicht.

Artikel 2

Dieses Gesetz gilt auch im Land Berlin, sofern das Land Berlin die Anwendung dieses Gesetzes feststellt.

Artikel 3

(1) Dieses Gesetz tritt am Tage nach seiner Verkündung in Kraft.

(2) Der Tag, an dem das Übereinkommen nach seinem Artikel 8 für die Bundesrepublik Deutschland in Kraft tritt, ist im Bundesgesetzblatt bekanntzugeben.

Internationales Übereinkommen zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein

Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins

(Übersetzung)

LES PARTIES CONTRACTANTES,

ayant reconnu la nécessité,

d'unifier les méthodes d'analyse et d'appréciation des vins en vue de:

faciliter l'interprétation des résultats des analyses des vins dans le commerce international,

permettre un contrôle plus exact de la qualité des vins,

contribuer au développement de la recherche scientifique dans ce domaine;

et d'instaurer une coopération internationale permanente d'étude de ces méthodes pour en permettre la révision périodique,

SONT CONVENUES de ce qui suit:

DIE VERTRAGSPARTEIEN —

in der Erkenntnis, daß es erforderlich ist,

die Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein zu vereinheitlichen, um

die Auswertung der Ergebnisse der Untersuchung von Wein im internationalen Handel zu erleichtern,

eine genauere Qualitätskontrolle der Weine zu ermöglichen,

zur Entwicklung der wissenschaftlichen Forschung auf diesem Gebiet beizutragen,

und eine ständige internationale Zusammenarbeit zum Studium dieser Methoden herbeizuführen, um ihre Überprüfung in regelmäßigen Zeitabständen zu ermöglichen —

SIND wie folgt ÜBEREINGEKOMMEN:

Article premier

Les parties contractantes s'engagent à adopter dans leur réglementation nationale concernant le contrôle des vins destinés au commerce international les définitions et les méthodes d'analyse qui sont spécifiées dans l'annexe A de la présente convention.

Artikel 1

Die Vertragsparteien verpflichten sich, für ihre einzelstaatliche Regelung betreffend die Kontrolle des für den internationalen Handel bestimmten Weins die in Anlage A dieses Übereinkommens besonders bezeichneten Begriffsbestimmungen und Untersuchungsmethoden einzuführen.

Article 2

Les établissements habilités par les gouvernements des parties contractantes délivreront des certificats d'analyse conformes aux spécifications de l'annexe A mentionnée à l'article 1er.

Le nombre et la nature des éléments à déterminer pour l'analyse des vins étant variables selon le but recherché, les deux modèles de certificats d'analyse, constituant l'annexe B à la présente convention, n'ont pas un caractère obligatoire. Toutefois, il y aurait intérêt à adopter le certificat no 1 chaque fois que cela est possible. Au surplus, les éléments à déterminer pour l'analyse des vins destinés au trafic international devront être précisés lors de l'établissement des conventions ou des accords commerciaux.

Artikel 2

Die von den Regierungen der Vertragsparteien dazu ermächtigten Anstalten stellen Untersuchungszeugnisse nach Maßgabe der in Artikel 1 erwähnten Anlage A aus.

Da Zahl und Art der bei der Weinuntersuchung zu bestimmenden Bestandteile je nach dem Zweck verschieden sind, haben die beiden Muster von Untersuchungszeugnissen in Anlage B dieses Übereinkommens keinen verbindlichen Charakter. Es wäre jedoch angebracht, das Zeugnis Nr. 1 überall, wo es möglich ist, zu verwenden. Außerdem sind die bei der Untersuchung des für den internationalen Handel vorgesehenen Weins zu bestimmenden Bestandteile beim Abschluß von Handelsabkommen oder -vereinbarungen genau anzugeben.

Article 3

Les parties contractantes reconnaissent l'intérêt que présenterait l'adoption des méthodes d'analyse des vins indiquées dans l'annexe A comme méthodes officielles applicables à l'intérieur de chaque pays.

Artikel 3

Die Vertragsparteien erkennen an, daß es angebracht wäre, die in Anlage A angegebenen Methoden zur Untersuchung von Wein als amtliche, innerhalb jedes Landes anwendbare Methoden einzuführen.

Article 4

Elles acceptent de se communiquer les textes des lois, décrets et règlements concernant les vins et leurs méthodes d'analyse, et de faire connaître les établissements habilités à délivrer les certificats d'analyse. L'O.I.V. devra recevoir également tous ces documents et informations.

Artikel 4

Sie erklären sich bereit, sich gegenseitig die Gesetze, Verordnungen und Durchführungsbestimmungen betreffend den Wein und die Methoden seiner Untersuchung sowie die Anstalten, die zur Ausstellung der Untersuchungszeugnisse ermächtigt sind, mitzuteilen. Alle diese Unterlagen und Auskünfte sind auch dem Internationalen Weinamt zuzuleiten.

Article 5

Il est créé auprès de l'O.I.V. une sous-commission pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins, qui se réunira en principe une fois par an. Elle a pour mission:

1° de poursuivre les études en vue de compléter et de tenir à jour les définitions et les méthodes d'analyse des vins prévues dans l'annexe A;

2° de rédiger des instructions techniques;

3° de donner son avis sur les quantités limites de certains éléments composant les vins;

4° d'étudier toutes modifications des annexes proposées par une ou plusieurs parties contractantes.

La sous-commission soumettra le résultat de ses travaux au Comité de l'O.I.V. qui est seul habilité à prendre une décision.

Article 6

Toute contestation portant sur l'interprétation des clauses de la présente convention ou sur des difficultés d'application qui n'auraient pu être résolues par voie de négociation, sera portée devant le Comité de l'O.I.V. qui procédera à une tentative de conciliation ou en chargera, soit la sous-commission prévue à l'article 5 ci-dessus, soit un sous-comité restreint comprenant un expert de chacun des États intéressés et un expert désigné par l'O.I.V.

La tentative de conciliation sera effectuée en tenant compte de tous documents et éléments probatoires utiles et après audition des parties. Elle donnera lieu à l'établissement d'un rapport que le directeur de l'O.I.V. devra notifier à chacun des États intéressés.

En cas d'échec de la tentative de conciliation, et après avoir épuisé tous autres voies et moyens de règlement, ils pourront recourir en dernière instance à la Cour Internationale de Justice.

Ils devront s'engager à supporter une part égale des frais entraînés par ces diverses procédures.

Article 7

La présente Convention remplacera, dans les rapports entre les États qui l'auront ratifiée, la Convention internationale sur l'unification des méthodes d'analyse des vins dans le commerce international, signée à Rome le 5 juin 1935.

Article 8

La présente Convention restera ouverte à la signature jusqu'au 1er mai 1955.

Elle sera ratifiée le plus tôt possible suivant les règles constitutionnelles propres à chacun des États contractants. Les instruments de ratification seront déposés auprès du Gouvernement français, qui en notifiera la date de réception à chaque État signataire et à l'O.I.V.

La présente Convention entrera en vigueur six mois après le dépôt des instruments de ratification par 5 États et pour chacun des autres signataires 6 mois après le dépôt de leurs propres instruments de ratification.

Artikel 5

Beim Internationalen Weinamt wird ein Unterausschuß für die Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein gebildet, der grundsätzlich einmal jährlich zusammentritt. Seine Aufgabe ist es,

1. die Vorarbeiten weiterzuführen, um die in Anlage A vorgesehenen Begriffsbestimmungen und Methoden für die Untersuchung von Wein zu ergänzen und auf dem laufenden zu halten;
2. technische Anweisungen auszuarbeiten;
3. sich gutachtlich zu den Höchstmengen bestimmter Bestandteile des Weins zu äußern;
4. sich mit allen Änderungen der Anlagen zu befassen, die von einer Vertragspartei oder mehreren Vertragsparteien vorgeschlagen werden.

Der Unterausschuß teilt das Ergebnis seiner Arbeiten dem Komitee des Internationalen Weinamts mit, das allein befugt ist, eine Entscheidung zu treffen.

Artikel 6

Alle Streitigkeiten über die Auslegung dieses Übereinkommens oder über Schwierigkeiten seiner Anwendung, die nicht auf dem Verhandlungswege beigelegt werden können, sind dem Komitee des Internationalen Weinamts zu unterbreiten; dieses unternimmt einen Vermittlungsversuch oder beauftragt damit entweder den in Artikel 5 vorgesehenen Unterausschuß oder einen kleineren Unterausschuß, der aus je einem Sachverständigen der beteiligten Staaten und einem vom Internationalen Weinamt bestellten Sachverständigen besteht.

Der Vermittlungsversuch erfolgt unter Heranziehung aller sachdienlichen Beweisstücke und -unterlagen und nach Anhörung der Parteien. Über den Vermittlungsversuch ist ein Bericht zu fertigen, der vom Direktor des Internationalen Weinamts allen beteiligten Staaten zuzustellen ist.

Scheitert der Vermittlungsversuch und sind alle sonstigen Mittel und Wege für eine Beilegung erschöpft, so können die Parteien in letzter Instanz den Internationalen Gerichtshof anrufen.

Sie müssen sich verpflichten, die durch diese verschiedenen Verfahren entstehenden Kosten zu gleichen Teilen zu tragen.

Artikel 7

Dieses Übereinkommen tritt zwischen den Staaten, die es ratifiziert haben, an die Stelle des am 5. Juni 1935 in Rom unterzeichneten Internationalen Abkommens über die Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung von Wein im internationalen Handel.

Artikel 8

Dieses Übereinkommen liegt bis zum 1. Mai 1955 zur Unterzeichnung auf.

Es bedarf der Ratifizierung, die so bald wie möglich gemäß den verfassungsrechtlichen Vorschriften jedes Vertragsstaats erfolgen soll. Die Ratifikationsurkunden werden bei der französischen Regierung hinterlegt, die jedem Unterzeichnerstaat sowie dem Internationalen Weinamt den Zeitpunkt ihres Eingangs notifiziert.

Dieses Übereinkommen tritt sechs Monate nach Hinterlegung der Ratifikationsurkunden durch fünf Staaten in Kraft; für jeden anderen Unterzeichner tritt es sechs Monate nach Hinterlegung seiner Ratifikationsurkunde in Kraft.

La présente Convention sera ouverte à l'adhésion de tout autre État. Elle deviendra effective six mois après la réception de l'acte d'adhésion par le Gouvernement français, qui la notifiera à chacun des autres États signataires ou adhérents, ainsi qu'à l'O.I.V.

Article 9

Tout État contractant ou adhérent peut, en tout temps, notifier au Gouvernement français que la présente Convention est applicable non seulement à son propre territoire, mais encore à tout ou partie des territoires dont il assure la représentation diplomatique sur le plan international.

Tout État contractant ou adhérent a la faculté de déclarer, au moment du dépôt de son instrument de ratification ou d'adhésion, qu'il subordonne, en ce qui le concerne, l'entrée en vigueur de la présente Convention à la ratification ou à l'adhésion de certains États nommément désignés.

Article 10

La présente Convention pourra être dénoncée par chaque État contractant ou adhérent, soit pour son propre territoire, soit pour tout ou partie des territoires dont il assure la représentation diplomatique; cette dénonciation sera notifiée par celui-ci au Gouvernement français, qui en informera immédiatement les autres États signataires ou adhérents, ainsi que l'O.I.V.

La dénonciation aura effet seulement à l'égard de l'État intéressé et pour les territoires qu'elle vise un an après la date de sa réception par le Gouvernement français.

EN FOI DE QUOI les plénipotentiaires respectifs ont signé la présente Convention établie en un seul exemplaire qui restera déposé dans les archives du Ministère français des Affaires étrangères, et une copie en sera remise à chacun des États signataires ou adhérents, ainsi qu'à l'O.I.V.

FAIT À PARIS, le 13 octobre 1954.

Dieses Übereinkommen steht jedem anderen Staat zum Beitritt offen. Der Beitritt wird sechs Monate nach Eingang der Beitrittserklärung bei der französischen Regierung wirksam, die ihn allen anderen Unterzeichnerstaaten und beigetretenen Staaten sowie dem Internationalen Weinamt notifiziert.

Artikel 9

Jeder Vertragsstaat und beigetretene Staat kann der französischen Regierung jederzeit notifizieren, daß dieses Übereinkommen nicht nur auf sein eigenes Hoheitsgebiet, sondern auch auf alle oder einen Teil der Hoheitsgebiete anwendbar ist, deren diplomatische Vertretung er auf internationaler Ebene wahrnimmt.

Jedem Vertragsstaat und beigetretenen Staat steht es frei, bei der Hinterlegung seiner Ratifikations- oder Beitrittsurkunde zu erklären, daß er das Inkrafttreten dieses Übereinkommens für sich selbst von der Ratifizierung oder dem Beitritt bestimmter, namentlich bezeichneter Staaten abhängig macht.

Artikel 10

Dieses Übereinkommen kann von jedem Vertragsstaat oder beigetretenen Staat entweder für sein eigenes Hoheitsgebiet oder für alle oder einen Teil der Hoheitsgebiete, deren diplomatische Vertretung er wahrnimmt, gekündigt werden; die Kündigung wird von ihm der französischen Regierung notifiziert, die unverzüglich die anderen Unterzeichnerstaaten und beigetretenen Staaten sowie das Internationale Weinamt davon unterrichtet.

Die Kündigung wird nur für den betreffenden Staat und für die Hoheitsgebiete, auf die sie sich bezieht, ein Jahr nach dem Tage ihres Eingangs bei der französischen Regierung wirksam.

ZU URKUND DESSEN haben die Bevollmächtigten dieses in einer Urschrift gefertigte Übereinkommen unterzeichnet; die Urschrift wird im Archiv des französischen Ministeriums für Auswärtige Angelegenheiten hinterlegt und je eine Abschrift davon allen Unterzeichnerstaaten und beigetretenen Staaten sowie dem Internationalen Weinamt übermittelt.

GESCHEHEN ZU PARIS am 13. Oktober 1954.

(Es folgen die Unterschriften)

ANNEXE « A »

Définitions et méthodes d'analyse

L'analyse des vins nécessite un examen préalable d'appréciation et une analyse physique et chimique.

L'examen préalable comprend l'examen organoleptique, les essais de tenue du vin et l'examen microbiologique.

L'examen organoleptique comporte l'appréciation de la couleur, de la limpidité, de l'importance du dépôt (et éventuellement sa caractérisation), ainsi que la dégustation (odeur et saveur).

Les essais de tenue du vin se subdivisent en tenue à l'air et tenue au froid.

L'examen microbiologique comprend l'essai de tenue à l'étuve, l'examen microscopique du vin et du dépôt, l'identification et la numération des germes.

Analyse physique et chimique: Le texte ci-dessous comporte la définition des termes utilisés dans la rédaction des certificats d'analyse internationaux, et les méthodes reconnues les plus exactes et les plus conformes aux définitions adoptées.

Sous le nom de « méthodes d'analyse rapides » sont indiquées des méthodes plus simples, mais généralement un peu moins précises, qui pourront aussi être employées, en particulier en vue de transactions commerciales à l'intérieur de chaque pays.

L'indication de la méthode employée pour chaque détermination doit figurer sur le certificat d'analyse*).

*) Nota. — L'analyse doit être faite sur le vin limpide. Si le vin est trouble, il sera préalablement filtré sur papier, en entonnoir couvert. Mention de cette opération devra figurer sur le certificat d'analyse.

Densité

Définition

La densité d'un vin à 20° est le rapport de la masse d'un certain volume de ce liquide à 20° C à la masse du même volume d'eau à 4° C.

On peut aussi exprimer la densité du vin par le rapport de la masse d'un certain volume de ce liquide à 20° à la masse du même volume d'eau à la même température.

Il sera nécessaire de toujours préciser sur les certificats d'analyse le mode d'expression choisi par la notation:

$$d\,\frac{20°}{20°} \quad \text{ou} \quad d\,\frac{20°}{4°}$$

Méthodes de mesure

Pycnométrie: résultats approchés à 0,0001 près.

Analyse rapide

Aréométrie ou balance hydrostatique. Résultats approchés à 0,0003 près.

Degré alcoolique

Définition

Le degré alcoolique volumétrique est égal au nombre de litres d'alcool éthylique contenu dans 100 litres de vin, ces volumes étant tous deux mesurés à la température de 20° C. On peut exprimer la quantité d'alcool en grammes par litre à 20°.

ANLAGE «A»

Begriffsbestimmungen und Untersuchungsmethoden

Die Weinuntersuchung macht eine Vorprüfung zur Beurteilung des Weins und eine physikalische und chemische Untersuchung notwendig.

Die Vorprüfung umfaßt die Sinnenprüfung, die Haltbarkeitsproben und die mikrobiologische Prüfung.

Die Sinnenprüfung erstreckt sich auf die Beurteilung der Farbe, der Klarheit, der Menge des Bodensatzes (und gegebenenfalls seine Charakterisierung) sowie auf die Kostprobe (Geruch und Geschmack).

Die Haltbarkeitsproben werden unterteilt nach dem Verhalten an der Luft und nach dem Verhalten in der Kälte.

Die mikrobiologische Prüfung umfaßt die Erprobung des Verhaltens im Brutschrank, die mikroskopische Untersuchung des Weins und des Sedimentes sowie die Identifizierung und Zählung der Keime.

Die physikalische und chemische Untersuchung: Der nachstehende Wortlaut umfaßt die Begriffsbestimmung der bei der Abfassung der internationalen Untersuchungszeugnisse verwendeten Ausdrücke und die als die genauesten und den angenommenen Begriffsbestimmungen am besten entsprechenden anerkannten Methoden.

Mit „Schnelluntersuchungsmethoden" werden einfachere, aber im allgemeinen etwas weniger genaue Methoden bezeichnet, die ebenfalls angewendet werden können, insbesondere bei inländischen Handelsgeschäften.

Die für jede Bestimmung angewendete Methode ist im Untersuchungszeugnis anzugeben*).

Anmerkung: Der zur Untersuchung verwendete Wein muß klar sein. Trüber Wein ist vorerst (bei bedecktem Trichter) durch Papier zu filtrieren. Dieser Vorgang ist in dem Untersuchungszeugnis zu vermerken.

Dichte

Begriffsbestimmung

Die Dichte eines Weins bei 20° C ist das Verhältnis der Masse eines bestimmten Volumens dieser Flüssigkeit bei 20° C zur Masse des gleichen Volumens Wasser bei 4° C.

Man kann die Dichte des Weins auch durch das Verhältnis der Masse eines bestimmten Volumens dieser Flüssigkeit bei 20° C zur Masse des gleichen Volumens Wasser bei der gleichen Temperatur ausdrücken.

Es ist notwendig, in den Untersuchungszeugnissen stets die gewählte Ausdrucksweise anzugeben durch die Bezeichnung

$$d\,\frac{20°}{20°} \quad \text{oder} \quad d\,\frac{20°}{4°}.$$

Bestimmungsmethoden

Pyknometrie: Genauigkeit der Ergebnisse auf 0,0001.

Schnelluntersuchung

Aräometrie oder hydrostatische Waage. Genauigkeit der Ergebnisse auf 0,0003.

Alkoholgehalt

Begriffsbestimmung

Der Alkoholgehalt, in Volumenprozenten ausgedrückt, entspricht der Anzahl Liter Äthylalkohol, die in 100 l Wein enthalten sind, wobei beide Volumina bei einer Temperatur von 20° C gemessen werden. Man kann die Menge des Alkohols auch in Gramm je Liter bei 20° C ausdrücken.

Méthodes de mesure

Le vin sera distillé tel quel, le distillat obtenu fortement alcalinisé sera redistillé. Le deuxième distillat sera ramené au volume initial. La densité de ce distillat sera mesurée par pycnométrie.

Analyse rapide

Le vin devra être additionné d'une quantité de lait de chaux suffisante pour dépasser la neutralisation de 10 à 20 p. 100; le degré alcoolique du distillat, ramené au volume initial, sera déterminé par aréométrie, réfractométrie ou par la balance hydrostatique.

Les méthodes chimiques de dosage sont aussi acceptées pour la détermination du degré alcoolique, en particulier pour l'analyse des liquides faiblement alcooliques tels que les moûts, certains vins doux, etc.

En attendant l'établissement et l'adoption d'une table internationale de correspondance entre la densité et le degré alcoolique et entre l'indice de réfraction et le degré alcoolique, table dont l'établissement est souhaité, on devra indiquer sur le certificat d'analyse la densité du distillat et le nom de la table employée pour en déduire le degré alcoolique.

Le degré alcoolique doit être déterminé à 0,05° près dans l'analyse précise et à 0,1° près dans le cas de l'analyse rapide.

Extrait sec total

Définition

L'extrait sec total des vins est l'ensemble de toutes les substances qui, dans des conditions physiques déterminées, ne se volatilisent pas. Ces conditions physiques doivent être fixées de telle manière que les substances composant cet extrait subissent le minimum d'altération.

L'extrait non réducteur est l'extrait sec total diminué des sucres totaux.

L'extrait réduit est l'extrait sec total diminué des sucres totaux moins 1 gramme (s'il y en a plus de 1 g. par litre), du sulfate de potassium moins 1 gramme (s'il y en a plus de 1 g. par litre), du mannitol s'il y en a, et de toutes les substances chimiques éventuellement ajoutées au vin.

L'extrait est exprimé en grammes par litre et il doit être déterminé à 0,5 près.

Le reste d'extrait est l'extrait non réducteur diminué de l'acidité fixe, exprimée en acide tartrique.

Méthodes de mesure

Mesure directe. — La méthode suivante, encore peu employée, sera mise à l'essai; pesée du résidu laissé par l'évaporation du vin, réparti préalablement sur une spirale de papier buvard, sous pression réduite et à 70° dans des conditions codifiées.

Analyse rapide

Méthode densimétrique. — La densité 20°/20° du «résidu sans alcool» sera d'abord calculée par la formule de Tabarié en retranchant de la densité 20°/20° du vin, augmentée de 1, la densité 20°/20° du mélange hydroalcoolique de même titre alcoolique.

Bestimmungsmethoden

Der Wein wird so, wie er ist, destilliert, und das erhaltene, stark alkalisch gemachte Destillat nochmals destilliert. Das zweite Destillat wird auf das ursprüngliche Volumen gebracht. Das spezifische Gewicht dieses Destillates wird pyknometrisch bestimmt.

Schnelluntersuchung

Dem Wein wird Kalkmilch zugesetzt, und zwar in einer um 10 bis 20% höheren Menge als zur Neutralisation erforderlich ist; der Alkoholgehalt des auf das ursprüngliche Volumen gebrachten Destillates wird durch das Aräometer, Refraktometer oder die hydrostatische Waage bestimmt.

Chemische Methoden der quantitativen Bestimmung sind auch zulässig für die Bestimmung des Alkoholgehaltes, besonders bei der Untersuchung von schwach alkoholischen Flüssigkeiten wie Mosten, gewissen süßen Weinen usw.

Bis zur Aufstellung und Annahme einer internationalen Tabelle für die Beziehung zwischen Dichte und Alkoholgehalt, sowie zwischen Refraktionsindex und Alkoholgehalt, deren Aufstellung erwünscht ist, muß in dem Untersuchungszeugnis die Dichte des Destillates und der Name der zur Berechnung des Alkoholgehaltes verwendeten Tabelle angegeben werden.

Der Alkoholgehalt ist auf 0,05° genau in der genauen Untersuchung und auf 0,1° genau im Falle der Schnelluntersuchung zu bestimmen.

Gesamttrockenextrakt

Begriffsbestimmung

Der Gesamttrockenextrakt des Weins ist die Gesamtmenge aller Substanzen, die sich unter bestimmten physikalischen Bedingungen nicht verflüchtigen. Diese physikalischen Bedingungen müssen derart festgesetzt werden, daß die den Trockenextrakt bildenden Substanzen möglichst geringe Veränderungen erleiden.

Der zuckerfreie Extrakt (nicht reduzierende Extrakt) ist der Gesamttrockenextrakt abzüglich des gesamten Zuckers.

Der reduzierte Extrakt ist der Gesamttrockenextrakt, vermindert um den gesamten Zucker, abzüglich 1 Gramm (wenn davon mehr als 1 g im Liter vorhanden ist), um das Kaliumsulfat, abzüglich 1 Gramm (wenn davon mehr als 1 g im Liter vorhanden ist), um den Mannit (falls vorhanden) sowie abzüglich aller gegebenenfalls dem Wein beigegebenen chemischen Substanzen.

Der Extrakt wird in Gramm je Liter angegeben und muß auf 0,5 g genau bestimmt werden.

Der Extraktrest ist der zuckerfreie (nicht reduzierende) Extrakt abzüglich der als Weinsäure berechneten nicht flüchtigen Säuren.

Bestimmungsmethoden

Direkte Bestimmung. — Die folgende, noch wenig angewendete Methode wird versuchsweise durchgeführt; der Wein wird vorerst auf eine Spirale von Löschpapier verteilt und unter vermindertem Druck bei 70° C unter festgelegten Bedingungen verdampft; der Verdampfungsrückstand wird gewogen.

Schnelluntersuchung

Densimetrische Methode. — Die Dichte 20°/20° des „alkoholfreien Rückstandes" wird zunächst nach der Formel von Tabarié berechnet, indem man von der um 1 vermehrten Dichte (20°/20°) des Weins die Dichte (20°/20°) der Alkoholwassermischung seines Alkoholgehaltes abzieht.

A titre de contrôle, et seulement dans le cas des vins exempts de saccharose, on pourra mesurer directement la densité de ce « résidu sans alcool », obtenu en débarrassant d'alcool un volume donné de vin par distillation et en ramenant le résidu au volume initial avec de l'eau. Les densités du « résidu sans alcool » ainsi mesurées devront différer de moins de 0,0004.

La table de Plato, densités 20°/20° des solutions de saccharose, est conventionnellement et provisoirement choisie comme table de transformation de la densité du « résidu sans alcool », en poids d'extrait sec, jusqu'à l'établissement d'une table moyenne aussi conforme que possible aux données de la mesure directe.

Zu Kontrollzwecken, und nur wenn der Wein keine Saccharose enthält, kann man direkt die Dichte des „alkoholfreien Rückstandes" messen, den man erhält, indem man ein gegebenes Volumen Wein durch Destillation von Alkohol befreit und den Rückstand mit Wasser auf das ursprüngliche Volumen des Weins bringt. Die auf diese Weise ermittelte Dichte des „alkoholfreien Rückstandes" soll gegenüber dem nach Tabarié erhaltenen Wert um weniger als 0,0004 abweichen.

Die Tabelle von Plato, mit Dichtewerten der Saccharoselösungen 20°/20°, wird vereinbarungsgemäß und vorläufig als Tabelle zur Umrechnung der Dichte des „alkoholfreien Rückstandes" in das Gewicht des Trockenextraktes verwendet, bis eine Durchschnittstabelle aufgestellt ist, die soweit als möglich den Ergebnissen der direkten Messung entspricht.

Sucres réducteurs

Définition

On appelle sucres réducteurs l'ensemble des sucres à fonction cétonique ou aldéhydique, réduisant la liqueur cupro-potassique, contenus dans le vin.

Méthodes de mesure

1° Défécation du vin (procédés provisoires). — Procédé à l'acétate de plomb sur le vin neutralisé et désalcoolisé, l'excès de plomb étant enlevé par l'oxalate de sodium ou procédé à l'oxyde mercurique.

2° Dosage (procédés par la liqueur cupro-potassique). La quantité d'oxyde cuivreux précipité par un excès de liqueur cupro-potassique sur le vin déféqué sera mesurée par gravimétrie ou titrimétrie. Comme procédé d'analyse rapide, on utilisera la titrimétrie directe avec le bleu de méthylène comme indicateur de fin de réaction.

La quantité de sucres réducteurs est exprimée en grammes de sucre inverti par litre. Elle doit être déterminée à 0,5 près.

Saccharose

Le saccharose sera recherché sur le liquide obtenu par la défécation du vin par hydrolyse par l'acide chlorhydrique ou par la saccharase et mesure de l'augmentation du pouvoir réducteur résultant de cette hydrolyse.

On ne considérera comme saccharose que la quantité du sucre hydrolysable qui dépassera 2 grammes par litre. Cette limite est portée à 4 grammes pour les vins contenant plus de 50 grammes de sucre par litre.

Cendres

Définition

On appelle cendres l'ensemble des produits de l'incinération du résidu d'évaporation du vin, conduite de façon à obtenir la totalité des cations (ammonium exclu) sous forme de carbonates et autres sels minéraux anhydres.

Méthode de mesure

Incinération de l'extrait du vin conduite entre 500° et 550° jusqu'à combustion complète du carbone.

Le poids des cendres sera exprimé en grammes par litre et déterminé à 0,03 g. près.

Reduzierende Zucker

Begriffsbestimmung

Die Gesamtheit der im Wein enthaltenen, Fehlingsche Lösung reduzierenden Zuckerarten mit Keton- oder Aldehydcharakter nennt man reduzierende Zucker.

Bestimmungsmethoden

1. Klärung des Weins (vorläufige Verfahren). — Behandlung des neutralisierten und von Alkohol befreiten Weins mit Bleiazetat und Beseitigung des Bleiüberschusses durch Natriumoxalat, oder Quecksilberoxydverfahren.

2. Quantitative Bestimmung (Verfahren mittels Kaliumkupferlösung bzw. Fehlingscher Lösung). — Die von dem geklärten Wein aus überschüssiger Fehlingscher Lösung ausgefällte (abgeschiedene) Kupferoxydulmenge wird gravimetrisch oder titrimetrisch gemessen. Als Schnelluntersuchungsverfahren wird die direkte Titrierung mit Methylenblau als Indikator verwendet.

Die Menge der reduzierenden Zucker wird als Invertzucker in Gramm je Liter angegeben. Sie muß mit einer Genauigkeit von 0,5 g bestimmt werden.

Saccharose

Die Saccharose wird in der durch Klärung des Weines erhaltenen Flüssigkeit durch Hydrolyse mittels Salzsäure oder Saccharase und Messung der durch diese Hydrolyse hervorgerufenen Erhöhung des Reduktionsvermögens ermittelt.

Als Saccharose ist nur eine 2 Gramm je Liter übersteigende Menge von hydrolysierbarem Zucker zu betrachten. Diese Grenze erhöht sich auf 4 Gramm bei Weinen, die mehr als 50 Gramm Zucker je Liter enthalten.

Asche

Begriffsbestimmung

Die Gesamtheit der bei der Verbrennung des Verdampfungsrückstandes des Weins verbleibenden Stoffe nennt man Asche; die Verbrennung ist so vorzunehmen, daß man sämtliche Kationen (ausgenommen Ammonium) als Karbonate und andere wasserfreie Mineralsalze erhält.

Bestimmungsmethode

Veraschung des Weinextraktes (Weintrockenextrakt) bei einer Temperatur von 500° bis 550° C bis zur vollständigen Verbrennung des Kohlenstoffs.

Das Gewicht der Asche wird in Gramm je Liter ausgedrückt und mit einer Genauigkeit von 0,03 g bestimmt.

Alcalinité des cendres

Définition

On appelle alcalinité des cendres la somme des cations, autres que l'ammonium, combinés aux acides organiques du vin.

On pourra distinguer l'alcalinité soluble dans l'eau et l'alcalinité insoluble.

L'alcalinité du gramme de cendres (ou chiffre d'alcalinité) est calculée en divisant l'alcalinité totale exprimée en grammes de carbonate de potassium par le poids des cendres.

Méthode de mesure

Titrimétrie par l'acide sulfurique titré en retour après chauffage et en employant le méthylorange comme indicateur.

Expression des résultats

L'alcalinité des cendres sera exprimée en milliéquivalents par litre et déterminée à 0,5 près et en grammes de carbonate de potassium par litre.

Aschenalkalität

Begriffsbestimmung

Unter Aschenalkalität versteht man die Summe der an die organischen Säuren des Weins gebundenen Kationen außer Ammonium.

Man kann unterscheiden zwischen (wasser-) löslicher Alkalität und unlöslicher Alkalität.

Die Alkalität eines Grammes Asche (oder die Alkalitätszahl) wird errechnet, indem man die in Grammen Kaliumkarbonat ausgedrückte Gesamtalkalität durch das Gewicht der Asche dividiert.

Bestimmungsmethode

Zusatz einer bestimmten Menge eingestellter Schwefelsäure, die nach Erhitzung — unter Verwendung von Methylorange als Indikator — zurücktitriert wird.

Angabe der Ergebnisse

Die Aschenalkalität wird ausgedrückt in Milliäquivalenten je Liter, die auf 0,5 genau zu bestimmen sind, sowie in Gramm Kaliumkarbonat je Liter.

Potassium

Méthodes de dosage

Le potassium sera dosé par pesée du perchlorate de potassium, après destruction de la matière organique par la méthode à l'acide nitrique et au mercure ou par destruction nitroperchlorique.

Comme méthode rapide, on utilisera le procédé de précipitation du potassium à l'état de tartrate acide de potassium.

Expression des résultats

La quantité de potassium sera exprimée en milliéquivalents par litre et en grammes de tartrate acide de potassium par litre. Elle sera déterminée à 0,1 g. près par litre.

Kalium

Bestimmungsmethoden

Das Kalium wird durch Wägung des Kaliumperchlorats bestimmt, und zwar nach Zerstörung der organischen Substanz mittels Salpetersäure und Quecksilber oder mittels Nitroperchlorsäure.

Als Schnellmethode dient das Verfahren der Ausfällung des Kaliums als saures weinsaures Kalium.

Angabe der Ergebnisse

Die Menge des Kaliums wird in Milliäquivalenten je Liter und in Gramm Weinstein (saures weinsaures Kalium) je Liter ausgedrückt. Sie ist auf 0,1 g je Liter genau zu bestimmen.

Acidité totale

Définition

L'acidité totale est la somme des acides titrables lorsqu'on amène le vin au pH 7 par addition d'une liqueur alcaline titrée. L'acide carbonique et l'anhydride sulfureux libre et combiné ne sont pas compris dans l'acidité totale.

Le vin sera débarrassé du gaz carbonique par agitation à froid sous vide.

Méthodes de mesure

Titrimétrie potentiométrique.

Comme procédé d'analyse rapide, on utilisera la titrimétrie en employant le bleu de bromothymol comme indicateur de fin de réaction.

Expression des résultats

L'acidité totale sera exprimée en milliéquivalents par litre et déterminée à 1 près. On pourra aussi exprimer cette acidité totale en poids de l'acide fixe choisi conventionnellement par chaque pays pour son usage intérieur, la nature de cet acide sera toujours précisée sur le certificat d'analyse.

Gesamtsäure

Begriffsbestimmung

Die Gesamtsäure ist die Summe aller titrierbaren Säuren, wenn man den Wein durch Zugabe titrierter Lauge auf pH 7 bringt. Kohlensäure sowie freies und gebundenes Schwefligsäureanhydrid sind in der Gesamtsäure nicht mit eingeschlossen.

Der Wein wird durch Schütteln in der Kälte bei vermindertem Druck (in luftleerem Raum) von der Kohlensäure befreit.

Bestimmungsmethoden

Potentiometrische Titration.

Als Schnelluntersuchungsverfahren wird die Titration, unter Verwendung von Bromthymolblau als Indikator für den Endpunkt der Reaktion, angewendet.

Angabe der Ergebnisse

Die Gesamtsäure wird in Milliäquivalenten je Liter ausgedrückt und auf 1 genau bestimmt. Man kann sie auch durch das Gewicht der üblicherweise von jedem Land für den inländischen Gebrauch festgesetzten nicht flüchtigen Säuren ausdrücken, wobei im Untersuchungszeugnis stets die Art der Säure anzugeben ist.

Acidité volatile

Définition

L'acidité volatile est constituée par la partie des acides gras appartenant à la série acétique qui se trouvent dans les vins soit à l'état libre, soit à l'état salifié.

Méthode de mesure

La séparation des acides volatils sera faite par entraînement à la vapeur d'eau et rectification des vapeurs. Le vin sera acidifié par un cristal d'acide tartrique (environ 0,5 g. pour 20 ml.) avant l'entraînement. On doit prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter la présence du gaz carbonique dans le distillat. L'indicateur employé sera la phénolphtaléine. L'acidité de l'anhydride sulfureux libre et combiné distillé n'est pas comprise dans l'acidité volatile et devra être retranchée de l'acidité du distillat.

Expression des résultats

L'acidité volatile sera exprimée en milliéquivalents par litre pour les transactions internationales et déterminée à 0,2 près. On pourra aussi exprimer l'acidité volatile en poids de l'acide choisi conventionnellement par chaque pays pour son usage intérieur, la nature de cet acide sera toujours précisée sur le certificat d'analyse.

Flüchtige Säuren

Begriffsbestimmung

Die flüchtigen Säuren werden gebildet durch den Teil der zur Reihe der Essigsäure gehörenden Fettsäuren, der sich im Wein, sei es im freien oder im (salz-) gebundenen Zustande vorfindet.

Bestimmungsmethode

Die Abtrennung der flüchtigen Säuren erfolgt durch Wasserdampfdestillation. Vor der Einleitung des Dampfes wird der Wein durch einen Weinsäurekristall (ungefähr 0,5 g auf 20 Milliliter) an Säure angereichert. Es sind aber alle notwendigen Vorsichtsmaßnahmen zu treffen, um die Anwesenheit von Kohlensäuregas im Destillat zu vermeiden. Als Indikator ist Phenolphthalein zu verwenden. Die Säure des mitdestillierten freien und gebundenen Schwefligsäureanhydrids ist in der flüchtigen Säure nicht miteinbegriffen und ist von der Säure des Destillates abzuziehen.

Angabe der Ergebnisse

Die flüchtige Säure wird (für internationale Handelsgeschäfte) in Milliäquivalenten je Liter ausgedrückt und auf 0,2 genau bestimmt. Man kann die flüchtige Säure auch durch das Gewicht der von jedem Land für den inländischen Gebrauch üblicherweise gewählten Säure ausdrücken; die Natur dieser Säure ist hierbei stets im Untersuchungszeugnis anzugeben.

Acide tartrique

Méthodes de mesure

On précipitera l'acide tartrique sous forme de racémate de calcium, qui sera purifié par une deuxième précipitation. La quantité de racémate de calcium sera mesurée par oxydimétrie.

Comme méthode d'analyse rapide, on précipitera l'acide tartrique à l'état de tartrate acide de potassium, en présence d'un mélange tampon à pH 3,5. La quantité de tartrate acide sera mesurée par titrimétrie.

Expression des résultats

La quantité d'acide tartrique sera exprimée en milliéquivalents par litre et en tartrate acide de potassium.

Weinsäure

Bestimmungsmethoden

Man fällt die Weinsäure als Kalziumtartrat, das durch Umfällung gereinigt wird. Die Menge des Kalziumtartrats wird oxydimetrisch bestimmt.

Bei der Schnelluntersuchungsmethode wird die Weinsäure als Kaliumbitartrat in Anwesenheit einer Pufferlösung mit einem pH Wert von 3,5 zur Ausfällung gebracht. Die Menge des Kaliumbitartrats wird durch Titrieren bestimmt.

Angabe der Ergebnisse

Die Menge der Weinsäure wird in Milliäquivalenten je Liter und als Kaliumbitartrat angegeben.

Acide succinique

Méthode de mesure

Après avoir chassé l'alcool, on oxydera les matières extractives par le mélange sulfo-permanganique, on chassera les acides volatils par l'entraînement à la vapeur d'eau et on séparera l'acide succinique par extraction à l'éther. On dosera l'acide succinique extrait par argentimétrie.

Dans le cas de vins contenant plus de 20 grammes de sucre par litre, l'oxydation sulfo-permanganique sera précédée d'une première extraction à l'éther.

Bernsteinsäure

Bestimmungsmethode

Nach Entfernung des Alkohols werden die Extraktstoffe durch eine Schwefelsäure-Permanganatlösung oxydiert; man entfernt die flüchtigen Säuren durch Wasserdampfdestillation und trennt die Bernsteinsäure durch Extraktion mit Äther. Die extrahierte Bernsteinsäure wird argentometrisch bestimmt.

Bei Weinen, die mehr als 20 g Zucker je Liter enthalten, erfolgt vor der Oxydation mit Schwefelsäure-Permanganatlösung eine Extraktion mit Äther.

Sulfates

Méthodes de mesure

Précipitation du sulfate de baryum sur le vin préalablement débarrassé d'anhydride sulfureux par ébullition à l'abri de l'air et pesée.

Comme méthode d'analyse rapide on utilisera la méthode des limites de Marty.

Sulfate

Bestimmungsmethoden

Ausfällung und Wägung als Bariumsulfat; das Schwefeldioxyd ist vorher durch Kochen des Weines, unter Schutz vor Luftzutritt, zu entfernen.

Als Schnelluntersuchungsmethode ist die Grenzmethode von Marty anzuwenden.

Expression des résultats

La quantité de sulfates sera exprimée en milliéquivalents par litre et en grammes de sulfate de potassium par litre. Cette détermination sera effectuée à 0,05 g. près.

Angabe der Ergebnisse

Die Menge der Sulfate wird in Milliäquivalenten je Liter und in Gramm Kaliumsulfat je Liter ausgedrückt. Diese Bestimmung wird auf 0,05 g genau ausgeführt.

Chlorures

Méthode de mesure

Argentimétrie après oxydation nitro-permanganique précédée d'une défécation par la baryte (procédé Georgeakopoulos).

Expression des résultats

La quantité de chlorures sera exprimée en milliéquivalents ou en grammes de chlorure de sodium par litre. Cette détermination sera effectuée à 0,05 g. près.

Chloride

Bestimmungsmethode

Argentometrisches Verfahren nach Oxydation mit Salpetersäure-Permanganatlösung; eine Reinigung mit Schwerspat hat voranzugehen. (Verfahren Georgeakopoulos).

Angabe der Ergebnisse

Die Menge der Chloride wird in Milliäquivalenten oder in Gramm Natriumchlorid je Liter angegeben. Diese Bestimmung wird auf 0,05 g genau durchgeführt.

Phosphore total

Méthode de mesure

Après oxydation nitrique et incinération, l'acide phosphorique sera précipité en milieu nitrique à l'état de phosphomolybdate d'ammonium. Ce sel sera ensuite titré par action d'un excès de soude en présence de formol; l'excès de soude sera titré par l'acide chlorhydrique en présence de phénolphtaléine.

Expression des résultats

La quantité dc phosphore total sera exprimée en milliéquivalents d'acide phosphorique et en grammes de P_2O_5 par litre. Elle doit être déterminée à 0,01 g. près par litre.

Gesamtphosphorgehalt

Bestimmungsmethode

Nach Oxydation mit Salpetersäure und Veraschung wird die Phosphorsäure in salpetersaurer Lösung als phosphormolybdänsaures Ammonium gefällt. Dieses Salz wird dann mittels eines Überschusses von Natronlauge in Gegenwart von Formol titriert; der Natronlaugeüberschuß wird mit Salzsäure in Gegenwart von Phenolphthalein titriert.

Angabe der Ergebnisse

Die Gesamtmenge an Phosphorsäure wird in Milliäquivalenten Phosphorsäure und in Gramm P_2O_5 ausgedrückt. Sie muß auf 0,01 g je Liter genau bestimmt werden.

Anhydride sulfureux

Définition

On appelle anhydride sulfureux libre l'anhydride sulfureux à l'état de SO_2 et à l'état de combinaisons minérales SO_3H_2, SO_3H^- et SO_3^{--}.

On appelle anhydride sulfureux combiné la différence entre l'anhydride sulfureux total et l'anhydride sulfureux libre.

Méthodes de mesure

1° Anhydride libre. — Titrimétrie potentiométrique. Comme méthode rapide, on emploiera la méthode de Ripper (vins blancs et rosés) et la méthode de Ripper-Benvegnin (vins rouges).

2° Anhydride total. — Méthode de Haas ou méthode de Marcille-Dubaquié-Flanzy-Deibner-Bénard.

Comme méthode rapide on utilisera la méthode de Ripper double, en utilisant le dispositif d'éclairage de Benvegnin dans le cas des vins rouges.

Expression des résultats

La quantité d'anhydride sulfureux sera exprimée en milligrammes d'anhydride sulfureux par litre et déterminée à 10 milligrammes près.

Schwefligsäureanhydrid

Begriffsbestimmung

Freies Schwefligsäureanhydrid nennt man das Schwefligsäureanhydrid im Zustande von SO_2 und im Zustande mineralischer Verbindungen von SO_3H_2, SO_3H' und SO_3''.

Unter gebundenem Schwefligsäureanhydrid versteht man die Differenz zwischen Gesamt-Schwefligsäureanhydrid und freiem Schwefligsäureanhydrid.

Bestimmungsmethoden

1. Freies Anhydrid. — Potentiometrische Titration. Als Schnellmethode wird die Methode von Ripper (für Weiß- und Schiller-Rosé-Weine) und die Methode von Ripper-Benvegnin (für Rotweine) angewendet.

2. Gesamt-Anhydrid. — Methode von Haas oder Methode von Marcille-Dubaquié-Flanzy-Deibner-Bénard.

Als Schnellmethode wird die Doppelmethode Ripper angewendet, im Falle von Rotweinen unter Verwendung der Beleuchtungseinrichtung von Benvegnin.

Angabe der Ergebnisse

Die Menge des Schwefligsäureanhydrids wird in Milligramm Schwefligsäureanhydrid (SO_2) je Liter angegeben und auf 10 Milligramm genau bestimmt.

ANNEXE « B »

Modèles de certificats officiels d'analyse et d'appréciation des vins

Le certificat d'analyse n° 1 comporte la détermination des éléments essentiels et les plus caractéristiques de la composition des vins. Cette analyse, relativement simple, est généralement suffisante pour permettre un contrôle efficace de la qualité du vin.

Le certificat d'analyse n° 2 comporte les éléments du certificat d'analyse n° 1 et un grand nombre d'autres éléments. Leur ensemble correspond à une analyse très détaillée, qui peut être adoptée en particulier dans un but de recherche scientifique.

Un numéro de référence est affecté à chaque élément de l'analyse, de manière à éviter toute erreur dans la traduction d'une langue dans une autre. Les numéros inférieurs à 100 concernent les éléments figurant dans les certificats nos 1 et 2. Les numéros supérieurs à 100 sont affectés aux éléments qui ne figurent que dans le certificat n° 2.

Certificat n° 1 d'analyse et d'appréciation des vins

Examen organoleptique:

1 Couleur.
2 Limpidité-dépôt.
3 Dégustation: odeur et saveur.

Essais de tenue du vin:

4 Tenue à l'air.
5 Tenue au froid.

Examen microbiologique:

6 Tenue à l'étuve.
7 Examen microscopique du vin et du dépôt.

Analyse physique et chimique:

8 Densité du vin.
9 Densité du résidu sans alcool.
10 Degré alcoolique.
11 Extrait sec total par densimétrie.
12 Sucres réducteurs.
13 Saccharose.
14 Cendres.
15 Alcalinité des cendres.
16 Potassium.
17 Acidité totale.
18 Acidité volatile.
19 Acidité fixe.
20 pH.
21 Acide tartrique.
22 Acide lactique.
23 Acide citrique.
24 Sulfates.
25 Chlorures.
26 Anhydride sulfureux libre.
27 Anhydride sulfureux total.
28 Recherche des antiseptiques et des antibiotiques par méthode biologique.
29 Recherche des matières colorantes étrangères.

Interprétation et conclusion.

ANLAGE « B »

Muster amtlicher Zeugnisse über die Untersuchung und Beurteilung von Wein

Das Untersuchungszeugnis Nr. 1 umfaßt die Bestimmung der wesentlichen und besonders charakteristischen Bestandteile des Weins. Diese verhältnismäßig einfache Untersuchung genügt im allgemeinen für eine wirksame Kontrolle der Qualität des Weins.

Das Untersuchungszeugnis Nr. 2 umfaßt die Bestandteile des Untersuchungszeugnisses Nr. 1 sowie eine große Anzahl weiterer Bestandteile. Ihre Gesamtheit entspricht einer sehr eingehenden Untersuchung, die insbesondere zum Zweck wissenschaftlicher Forschung angewendet werden kann.

Jede Bestimmung hat, um Irrtümer bei der Übersetzung von einer Sprache in die andere auszuschalten, eine Bezugszahl. Die Zahlen unter 100 betreffen Bestimmungen, die in den Untersuchungszeugnissen Nr. 1 und 2 vorkommen. Die Zahlen über 100 sind den Bestimmungen beigegeben, die lediglich im Zeugnis Nr. 2 in Erscheinung treten.

Zeugnis Nr. 1 über die Untersuchung und Beurteilung von Wein

Sinnenprüfung:

1 Farbe
2 Klarheit, Bodensatz
3 Kostprobe: Geruch und Geschmack

Haltbarkeitsproben:

4 Verhalten an der Luft
5 Verhalten in der Kälte

Mikrobiologische Prüfung:

6 Verhalten im Brutschrank
7 Mikroskopische Untersuchung des Weins und des Bodensatzes

Physikalische und chemische Untersuchung:

8 Dichte des Weins
9 Dichte des alkoholfreien Rückstandes
10 Alkoholgehalt
11 Gesamttrockenextrakt, durch Dichtemessung bestimmt
12 Reduzierende Zucker
13 Saccharose
14 Asche
15 Alkalität der Asche
16 Kalium
17 Gesamtsäure
18 Flüchtige Säuren
19 Nicht flüchtige Säuren
20 pH
21 Weinsäure
22 Milchsäure
23 Zitronensäure
24 Sulfate
25 Chloride
26 Freie schweflige Säure
27 Gesamte schweflige Säure
28 Prüfung auf Konservierungsmittel und Antibiotika mittels biologischer Methode
29 Prüfung auf fremde Farbstoffe

Bewertung und Schlußfolgerung.

Certificat n⁰ 2
d'analyse et d'appréciation des vins
(Analyse détaillée)

Examen organoleptique:

1 Couleur.
2 Limpidité-dépôt.
3 Dégustation: odeur et saveur.

Essais de tenue du vin:

4 Tenue à l'air.
5 Tenue au froid.

Examen microbiologique:

6 Tenue à l'étuve.
7 Examen microscopique du vin et du dépôt.

101 Identification et numération des germes.

Analyse physique:

8 Densité du vin.
9 Densité du résidu sans alcool.
102 Indice de réfraction du vin.
103 Indice de réfraction du résidu sans alcool.
104 Déviation polarimétrique.

Analyse chimique:

10 Degré alcoolique en volume.
105 Alcool en grammes par litre.
106 Méthanol.
107 Alcools supérieurs.

11 Extrait sec total par densimétrie.

108 Extrait sec total par pesée.
109 Extrait non réducteur.
110 Extrait réduit.
111 Reste d'extrait.

12 Sucres réducteurs.
13 Saccharose.
112 Sucres réducteurs / déviation polarimétrique.
113 Pentoses et pentosanes.

14 Cendres.
114 Cendres solubles dans l'eau.
15 Alcalinité des cendres.
115 Alcalinité des cendres solubles dans l'eau.
116 Alcalinité du gramme de cendres.

16 Potassium.
117 Calcium.
118 Magnésium.
119 Sodium.
120 Fer.
121 Aluminium.
122 Zinc.
123 Manganèse.
124 Cuivre.
125 Arsenic.
126 Plomb.
127 Ammoniaque.

128 Composés azotés totaux en azote.
129 Acides aminés.

17 Acidité totale.
18 Acidité volatile.
19 Acidité fixe.
20 pH.

21 Acide tartrique.
22 Acide lactique.
130 Acide malique.

Zeugnis Nr. 2
über die Untersuchung und Beurteilung von Wein
(ausführliche Untersuchung)

Sinnenprüfung:

1 Farbe
2 Klarheit, Bodensatz
3 Kostprobe: Geruch und Geschmack

Haltbarkeitsproben:

4 Verhalten an der Luft
5 Verhalten in der Kälte

Mikrobiologische Prüfung:

6 Verhalten im Brutschrank
7 Mikroskopische Untersuchung des Weins und des Bodensatzes
101 Identifizierung und Zählung der Keime

Physikalische Untersuchung:

8 Dichte des Weins
9 Dichte des alkoholfreien Rückstandes
102 Refraktionsindex des Weins
103 Refraktionsindex des alkoholfreien Rückstandes
104 Polarisation

Chemische Untersuchung:

10 Alkoholgehalt in Volumprozenten
105 Alkohol in Gramm im Liter
106 Methanol
107 Höhere Alkohole

11 Gesamttrockenextrakt, festgestellt durch Dichtemessung
108 Gesamttrockenextrakt, festgestellt durch Wägung
109 Nicht reduzierender Extrakt (zuckerfreier Extrakt)
110 Reduzierter Extrakt
111 Extraktrest

12 Reduzierende Zucker (als Invertzucker berechnet)
13 Saccharose
112 Reduzierende Zucker/polarimetrisch
113 Pentosen und Pentosane

14 Asche
114 In Wasser lösliche Asche
15 Alkalität der Asche
115 Alkalität der wasserlöslichen Asche
116 Alkalität eines Gramms Asche (Alkalitätszahl)

16 Kalium
117 Kalzium
118 Magnesium
119 Natrium
120 Eisen
121 Aluminium
122 Zink
123 Mangan
124 Kupfer
125 Arsen
126 Blei
127 Ammonium

128 Gesamtstickstoffverbindungen als Stickstoff
129 Aminosäuren

17 Gesamtsäure
18 Flüchtige Säuren
19 Nichtflüchtige Säuren
20 pH

21 Weinsäure
22 Milchsäure
130 Apfelsäure

23 Acide citrique.	23 Zitronensäure
131 Acide succinique.	131 Bernsteinsäure
24 Sulfates.	24 Sulfate
25 Chlorures.	25 Chloride
132 Phosphore total en acide phosphorique.	132 Gesamtphosphor als Phosphorsäure
133 Glycérol.	133 Glycerin
134 Butane-diol.	134 2,3 — Butandiol
135 Sorbitol.	135 Sorbit
136 Mannitol.	136 Mannit
137 Gommes et pectines.	137 Gummiarten und Pektine
138 Tannoïdes totaux.	138 Gesamtgehalt an Gerbstoffen
139 Indice de permanganate.	139 Permanganatzahl
140 Tannins.	140 Tannin
141 Matières colorantes naturelles.	141 Natürliche Farbstoffe
142 Esters totaux.	142 Gesamtester
143 Esters neutres.	143 Neutrale Ester
144 Esters acides.	144 Saure Ester
145 Esters acétiques.	145 Essigester
146 Éthanal.	146 Äthanal (Acetaldehyd)
26 Anhydride sulfureux libre.	26 Freie schweflige Säure
27 Anhydride sulfureux total.	27 Gesamte schweflige Säure
28 Recherche des antiseptiques et des antibiotiques par méthode biologique.	28 Prüfung auf Konservierungsmittel und Antibiotika mittels der biologischen Methode
147 Fluor.	147 Fluor
148 Brome total.	148 Brom (gesamte Menge)
149 Acide borique.	149 Borsäure
150 Édulcorants artificiels.	150 Künstliche Süßstoffe
29 Matières colorantes étrangères.	29 Fremde Farbstoffe
151 Caramel.	151 Karamel
152 Recherche du ferrocyanure et de l'acide cyanhydrique.	152 Prüfung auf Ferrocyan und Cyanwasserstoffsäure
153 Pression du gaz carbonique (cas des vins mousseux).	153 Kohlensäuredruck (in Schaumweinen)
Interprétation et conclusion.	Bewertung und Schlußfolgerung.

Begründung

I. Allgemeines

Unter Mitwirkung des Internationalen Weinamts war in Rom am 5. Juni 1935 das Internationale Abkommen über die Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung von Wein im internationalen Handel unterzeichnet worden. Das Deutsche Reich hat dieses Abkommen weder unterzeichnet, noch war es ihm beigetreten.

Mit der Wiederaufnahme geregelter Handelsbeziehungen nach dem Kriege ergaben sich für den Verkehr mit Wein zum Teil stark veränderte Verhältnisse. Sie waren bedingt durch eine fühlbare Zunahme der Weinproduktion, durch veränderte Verfahren in der Bearbeitung und Verarbeitung des Traubensaftes und des Weines (z. B. Konservierung, Konzentration, veränderte Gärverfahren), in der ausgedehnten Verwendung von Alkohol verschiedener Herkunft, nicht allein aus Wein, meist in Verbindung mit dem Zusatz von konzentriertem Traubensaft. Auf diese Weise können Erzeugnisse, die früher nur unter besonderen klimatischen Bedingungen und unter Anwendung traditioneller, wenn auch langwieriger Methoden hergestellt werden konnten, heute in den verschiedensten Ländern in ähnlicher Zusammensetzung produziert werden. Der Handel hat sich diese Möglichkeit zunutze gemacht. Es ist festzustellen, daß oft nicht mehr die von der Natur vorgezeichneten Eigenschaften als alleinige Grundlage für die Bestellungen genommen werden, sondern daß vielfach Weine nach bestimmten chemischen Kennzahlen hergestellt und gehandelt werden (z. B. Alkoholgehalt, Zuckergehalt, Extraktgehalt, Säuregehalt usw.).

Danach genügen die herkömmlichen Bezeichnungen für Weine sehr oft nicht mehr, um die betreffenden Erzeugnisse ausreichend zu charakterisieren oder von Nachahmungen zu unterscheiden. So ist eine Unsicherheit im Weinhandel eingetreten, die früher in diesem Maße nicht anzutreffen war und dringend einer Abhilfe bedarf.

In allen Ländern wird deshalb angestrebt, durch eine amtliche Weinkontrolle dem Handel und vor allem dem Verbraucher Gewähr dafür zu bieten, daß er auch wirklich die Ware erhält, die er zu erwerben wünscht. Auch bedürfen die Weine, die nach traditioneller Weise hergestellt werden und dadurch den Ruf bestimmter Weinsorten begründet haben, eines wirksamen Schutzes; für weite Weinbaugebiete kann dies eine Lebensfrage bedeuten.

Aus diesen Erwägungen heraus wurden auf dem 6. Internationalen Kongreß für Rebe und Wein in Athen im August 1950 zwei Unterkommissionen gebildet für die bessere Charakterisierung von Wein, nämlich

a) für die Begriffsbestimmungen für Spezialweine;
b) für die Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein.

Die Regierung der Bundesrepublik Deutschland war an den Arbeiten in beiden Unterkommissionen von 1951 an beteiligt. Die beiden verschiedenen Ziele haben einen gemeinsamen Ausgangspunkt. Im Verkehr mit Wein kann bei der Aufstellung von Begriffsbestimmungen für Weine auf eine genaue Beschreibung einzelner Eigenschaften, wie sie in präziser Form nur in mengenmäßigen Angaben bezüglich einzelner Bestandteile möglich ist, nicht verzichtet werden. Diese setzten voraus, daß die Ermittlung dieser Bestandteile und ihrer Menge in verschiedenen Ländern nach gleichen Untersuchungsmethoden erfolgt.

Solche auf jederzeit wiederholbaren Untersuchungsergebnissen beruhende Angaben sind erforderlich nicht nur für die Anwendung und den Vergleich der weinrechtlichen Bestimmungen der verschiedenen Länder, der Anwendung von Zolltarifen, z. B. Alkoholgehalt, sondern sie bilden oft auch die Grundlage für Preisfestsetzungen bei kaufmännischen Abschlüssen und bei Kontingentbegrenzungen in Handelsverträgen. Auch lassen sich die Ergebnisse der oenologischen Wissenschaft der verschiedenen Länder nur in Vergleich setzen und allgemein nutzbar machen, wenn sie überall nach gleichen Verfahren erarbeitet worden sind.

Schon daraus ergibt sich die Notwendigkeit internationaler, einheitlicher Untersuchungsverfahren, weil nur mit ihrer Hilfe an verschiedenen Arten und zu verschiedenen Zeiten vergleichbare Ergebnisse zu erzielen sind.

International anerkannte Untersuchungsverfahren sind vor allem aber sehr zu begrüßen, weil große Mengen von Wein aus den verschiedensten Ländern in das Bundesgebiet eingeführt werden.

Die deutsche Delegation hat sich bei der 34. Plenartagung in Paris vom 22. bis 23. September 1954 mit der Fassung des Übereinkommens einverstanden erklärt. Nach seinem Artikel 8 lag das Übereinkommen bis zum 1. Mai 1955 in Paris zur Unterzeichnung auf. Es ist außer von der Bundesrepublik Deutschland von folgenden Staaten unterzeichnet worden:

Chile, Frankreich, Griechenland, Italien, Jugoslawien, Luxemburg, Österreich, Portugal, der Schweiz, Spanien, der Türkei.

Manche in diesem Übereinkommen vereinbarte Verfahren sind den bisherigen deutschen amtlichen Untersuchungsverfahren entnommen oder angeglichen worden, so die Wahl von 20° C als Bezugstemperatur, die densimetrische Extraktbestimmung als allgemeine Methode, die Extrakttabelle nach Plato u. a.

Die bisher in Anlage A vereinbarten Methoden sind allerdings noch nicht ausreichend, um die im internationalen Verkehr mit Wein erfahrungsgemäß auftretenden strittigen Fragen jederzeit eindeutig klären zu können. Diese Erkenntnis war der Anlaß, eine ständige Unterkommission im Rahmen des Internationalen Weinamts zu bilden (Artikel 5) und die Arbeiten fortzusetzen. Besonders vordringlich erscheinen Verfahren, die den Zusatz von Alkohol der Menge nach möglichst genau sowie die Verwendung von konzentriertem Most, von weinfremden Aromastoffen und von Farbstoffen erkennen lassen.

Es ist klar, daß die Existenz von Untersuchungsverfahren allein noch keine Sicherheit im Verkehr mit Wein gewährt. Sie sind aber ein Mittel, das bei zweckmäßiger Anwendung eine wirksame Weinkontrolle ermöglicht. Die Bundesregierung hat daher in einem Schreiben an das Internationale Weinamt vom 13. Juni 1955 darauf hinweisen lassen, daß die internationalen Untersuchungsverfahren keine Erstarrung in der Weinkontrolle bewirken dürften, namentlich im Hinblick auf die erfahrungsgemäß stets sehr wendigen, auf die neuesten Möglichkeiten der Technik bedachten Nachahmungs- und Fälschungsmethoden, wie sie leider immer wieder vorkommen. Die interne Weinkontrolle eines Landes darf daher keinesfalls durch internationale Untersuchungsverfahren eingeengt werden. Die Geschäftsführung (Comité) des Internationalen Weinamts hat unter Hin-

weis auf Artikel 3 geantwortet, daß zwar die Anwendung der international vereinbarten Methoden auch für die Kontrolle des internen Weinverkehrs erwünscht sei, daß jedoch im übrigen gerade die Bildung der ständigen Unterkommission zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein einer Erstarrung der Weinkontrolle entgegenwirke.

Um die Möglichkeit einer Zurückweisung von Fälschungen und anderen Unredlichkeiten bei der Einfuhr von Wein in die Bundesrepublik auch bei Anwendung des vorliegenden Übereinkommens unter allen Umständen zu gewährleisten, beabsichtigt die Bundesregierung, anläßlich der Hinterlegung der Ratifikationsurkunde der Französischen Regierung in ihrer Eigenschaft als Depositarregierung folgende Interpretationserklärung zu notifizieren:

> „Die Bundesrepublik Deutschland geht bei der Ratifikation des Internationalen Übereinkommens zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein davon aus, daß ihr Recht unberührt bleibt, jederzeit Weine mit der nach Sachlage gebotenen Sorgfalt auch nach anderen als den in Anlage A des Übereinkommens aufgeführten Methoden zu untersuchen und die Ergebnisse dieser Untersuchung den nach der deutschen Gesetzgebung zu treffenden Maßnahmen zugrunde zu legen."

Im Einvernehmen mit der Französischen Botschaft in der Bundesrepublik — Delegation Saarbrücken — ist festgestellt worden, daß die Einbeziehung des Saarlandes in das Internationale Übereinkommen vom 13. Oktober 1954 zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein durch das bundesdeutsche Zustimmungsgesetz nicht in Widerspruch zu den Bestimmungen über die wirtschaftliche Übergangszeit in dem Vertrag zwischen der Bundesrepublik Deutschland und der Französischen Republik zur Regelung der Saarfrage vom 27. Oktober 1956 steht. Von der Aufnahme einer Saarklausel in das Zustimmungsgesetz konnte daher abgesehen werden.

II. Inhalt des Übereinkommens

In der Präambel des Übereinkommens ist der Grundsatz der periodischen Überprüfung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung des Weines festgelegt.

Artikel 1

verpflichtet die Vertragsparteien zur Einführung der in Anlage A des Übereinkommens festgelegten Begriffsbestimmungen und Untersuchungsmethoden.

Artikel 2

regelt die Ausstellung der Untersuchungserzeugnisse und befaßt sich mit der Festlegung der Bestandteile des in den internationalen Handel kommenden Weins, die bei der Analyse zu bestimmen sind und bestimmt werden dürfen.

Artikel 3

enthält das Anerkenntnis der Vertragsparteien, die in Anlage A angegebenen Methoden zur Untersuchung von Wein als amtliche, innerhalb jedes Landes anwendbare Methoden einzuführen.

Artikel 4

legt das Einverständnis der Vertragsparteien fest, die den Wein und seine Untersuchungsmethoden betreffenden Gesetze, Verordnungen und Durchführungsbestimmungen sowie die zur Ausstellung von Untersuchungserzeugnissen ermächtigten Anstalten sich gegenseitig mitzuteilen und alle diese Unterlagen und Auskünfte dem Internationalen Weinamt zuzuleiten.

Artikel 5

regelt die Errichtung eines Untersuchungsausschusses beim Internationalen Weinamt zur Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung und Beurteilung von Wein und die Abgrenzung seines Aufgabenkreises.

Artikel 6

regelt das Verfahren zur Entscheidung von Streitigkeiten über die Auslegung und Anwendung des Übereinkommens. Das Verfahren sieht eine Schlichtung durch das Komitee des Internationalen Weinamts und im Falle des Scheiterns des Ausgleichsversuches eine Anrufung des Internationalen Gerichtshofes vor.

Artikel 7

bestimmt, daß das Übereinkommen zwischen den Staaten, die es ratifiziert haben, an die Stelle des am 5. Juni 1935 in Rom unterzeichneten Internationalen Abkommens über die Vereinheitlichung der Methoden zur Untersuchung von Wein im internationalen Handel tritt.

Artikel 8

regelt die Zeichnung, die Ratifikation, das Inkrafttreten und den Beitritt zum Übereinkommen.

Artikel 9

betrifft den Geltungsbereich des Übereinkommens.

Artikel 10

enthält die Kündigungsklausel.

Anlage A

gibt eine Übersicht der Begriffsbestimmungen und Untersuchungsmethoden.

Anlage B

enthält Muster amtlicher Zeugnisse über die Untersuchung und Beurteilung von Wein.

III. Begründung des Gesetzes

Zu Artikel 1

Das Übereinkommen bedarf nach Artikel 59 Abs. 2 GG der Zustimmung des Bundestages in der Form eines Bundesgesetzes, weil es sich auf Gegenstände der Bundesgesetzgebung bezieht.

Zu Artikel 2

Das Übereinkommen soll auf das Land Berlin Anwendung finden; das Gesetz enthält daher die übliche Berlin-Klausel. Bei der Hinterlegung der deutschen Ratifikationsurkunde beim französischen Ministerium für Auswärtige Angelegenheiten wird die Erklärung abgegeben werden, daß das Übereinkommen auch für das Land Berlin gilt.

Zu Artikel 3

Zu Absatz 1: Die Bestimmung entspricht dem Erfordernis des Artikels 82 Abs. 2 GG.

Zu Absatz 2: Der Tag, an dem das Übereinkommen völkerrechtlich für die Bundesrepublik Deutschland in Kraft tritt, ist bekanntzumachen.

Anlage 2

Stellungnahme des Bundesrates

Die Eingangsworte sind wie folgt zu fassen:

„Der Bundestag hat mit Zustimmung des Bundesrates das folgende Gesetz beschlossen:".

Begründung

Nach Artikel 84 Abs. 1 GG ist die Zustimmungsbedürftigkeit gegeben wegen Artikel 2 Abs. 1 des Internationalen Übereinkommens. In dieser Bestimmung wird das Verwaltungsverfahren geregelt.

Anlage 3

Stellungnahme der Bundesregierung zum Beschluß des Bundesrates

Die Auffassung des Bundesrates, daß das Zustimmungsgesetz seiner Zustimmung bedürfe, wird nicht geteilt, da durch Artikel 2 des Internationalen Weinabkommens das Verwaltungsverfahren in den Ländern gemäß Artikel 84 Abs. 1 GG nicht geregelt wird.

Der Artikel 2 des Abkommens, in dem die Grundsätze für die Ausstellung von Untersuchungszeugnissen festgelegt sind, betrifft als Teil einer zwischenstaatlichen Vereinbarung nur das Außenverhältnis zwischen der Bundesrepublik Deutschland und den übrigen Mitgliedstaaten. Die Überwachung der Weineinfuhr ist in erster Linie eine Angelegenheit der Bundeszollverwaltung, die die Untersuchung der Weine jeweils durch die von den zuständigen obersten Landesbehörden bestellten Fachanstalten durchführen läßt. Die Landesbehörden werden also durch die Vorschriften des Artikels 2 nicht unmittelbar, sondern nur durch eine interne Reflexwirkung betroffen; ein Umstand, der bei Prüfung der Zustimmungsbedürftigkeit nach Artikel 84 Abs. 1 GG ohne Rechtserheblichkeit ist.